

# Utiel-Requena

Nº14 Año 5 Julio-Octubre 04

CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN UTIEL-REQUENA



color\_aroma\_sabor

# SUMARIO

<b>Color</b>	4
Escuela de Viticultura y Enología "Félix Jiménez" de Requena	
<b>Aroma</b>	8
Bodegas Fuso: juventud y tradición en perfecto maridaje	
<b>Sabor</b>	12
"Olla negra" en las Viñuelas de Sinarca	
<b>El Vivero</b>	16
Félix Cuartero: el maestro que vive para el vino y para sus alumnos	
<b>Sensaciones</b>	20
Vicente Alapont, presidente del Colegio de Médicos de Valencia, un buen amante del vino	
<b>Vinovedades</b>	24



Foto portada: José Alfonso Sierra

**EDITA:** Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena.  
C/ Sevilla, 12. Edificio BODEGA REDONDA  
46300 UTIEL (Valencia)  
Tel. 96 217 10 62 — Fax 96 217 21 85  
e-mail: info@utielrequena.org  
www.utielrequena.org

**CON LA COLABORACIÓN ESPECIAL DE:**  
Generalitat Valenciana. Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

**CONSEJO EDITORIAL:**  
Fausto Pozuelo Ferriz (Presidente), Benito García Domínguez (Vicepresidente), Sebastián Ramírez Lloria, Bodegas Murviedro, Coviñas, Cooperativa Agrícola Utiel y José Alfonso Sierra Salinas (Secretario).

**COORDINADOR:** José Alfonso Sierra Salinas.

**REDACCIÓN:** Departamento de Comunicación de la DO Utiel-Requena. Carolina Donato y Laura Serrano.  
Tel. 96 217 41 52 — Fax 96 217 42 49.  
E-mail: comunicacion@utielrequena.org

**FOTOGRAFÍA:** Javier Poveda, José Alfonso Sierra y archivo CRDO Utiel-Requena.

**DEPÓSITO LEGAL:** V-1311-1999

**DISEÑO, MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN:**

 gràfiques **vimar**  
Aiguera de Plaça, 11 • Tel. 96 150 43 30 • Picanya • Valencia



**GENERALITAT VALENCIANA**  
CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

# l madurado barrica en

**C**urioso año este 2004 respecto de la cosecha vitivinícola, claro. "Nunca te acostarás sin saber una cosa más", Parece el refrán oportuno para analizar el año en cuestión. Una brotación ligeramente atrasada respecto de los años anteriores, en los cuales habíamos ligado ya "el efecto *invernadero*" a las sucesivas cosechas que habían venido, por sus adelantos desde la brotación a la maduración del fruto. ¡Y hete aquí!, que la cosecha de 2004, rompe con el efecto CO2 y vuelve a mostrarse temporalmente como en los mejores años de la década de los 60 ó 70. En Utiel-Requena hemos comenzado la recogida del fruto rozando el albor del mes de octubre, que en nuestras tierras siempre ha sido el "vendimiario", a diferencia de otros lugares que, con revolución o no, ha sido septiembre el que ha lucido esa nomenclatura.

La práctica dedicación total de los viticultores, bodegueros, y técnicos durante el año en la vigilancia y cuidado de la vid desde que sus primeros lloros anuncian una especie de "rompimiento de aguas" que desemboca en una nueva vida, puede ser en ocasiones trabajo baldío, si al final los 10 ó 15 últimos días del ciclo en su caprichoso giro copernicano, son los que hacen las características definitivas del producto final. Nos explicamos. Hemos estado realizando controles de maduración desde el día 20 de agosto sobre los 40 puntos UTM, ("Universal Transversal Mercator") que tenemos señalados hace más de 20 años. Coincidentemente este 2004, ampliamos el número de determinaciones analíticas sobre cada una de las muestras. A las determinaciones ya consabidas del beaumé, Ph., acidez total, etc. añadimos: ácido málico, potasio, I.P.T. (Índice de Polifenoles totales), intensidad colorante, acético, taninos y glucónico. En fin, un completo abanico de herramientas para conocer más de cerca la evolución, la salud del fruto y el momento oportuno de la Vendimia.

Después de 5 semanas de empujar hacia arriba "mentalmente" el índice del grado beaumé, los IPT y tirar hacia abajo otros, cuando casi las plegarias sobrevolaban las pipetas del laboratorio, desciende rápidamente la humedad ambiental que durante varios días había estado a más del 80%, con elevadas temperaturas, y empieza a soplar el viento poniente que en nuestros lares seca que es un primor. Se mantiene la temperatura a niveles elevados para esas fechas y, las primeras uvas, no ya de muestras si no vendimiadas, muestran unas características al ser analizadas que son radicalmente distintas a las conocidas.

Curiosamente estamos ante una MAGNÍFICA cosecha, con unos valores y unas características que ni el más optimista de los mortales hubiese precedido. Con las determinaciones en la mano por supuesto. Y hace años que no se paseaban uvas así por nuestras bodegas.

Eso sí, a la salida de las mismas, ya convertidas en excelente vino, se encontrarán un mercado hecho unos "zorros", que no valora ni diferencia para nada aspectos cualitativos.

Y en el punto final, unos consumidores que se refugian en otras bebidas huyendo de unos precios por cada botella de vino que les asustan como a un vampiro la luz del Mediterráneo, con un inexplicable colchón de margen desde el productor a la mesa que ya quisiera para sí el campeón del mundo de salto con pértiga.

¡Cultiva hijo, cultiva! Que algo queda como dirían nuestros abuelos. Realmente queda, sí, pero un mal sabor de boca, después de un largo año y el siguiente con tan menguados ingresos y una duda tan agobiante como resulta el oscuro futuro más cercano.

# Escuela de Viticultura y Enología

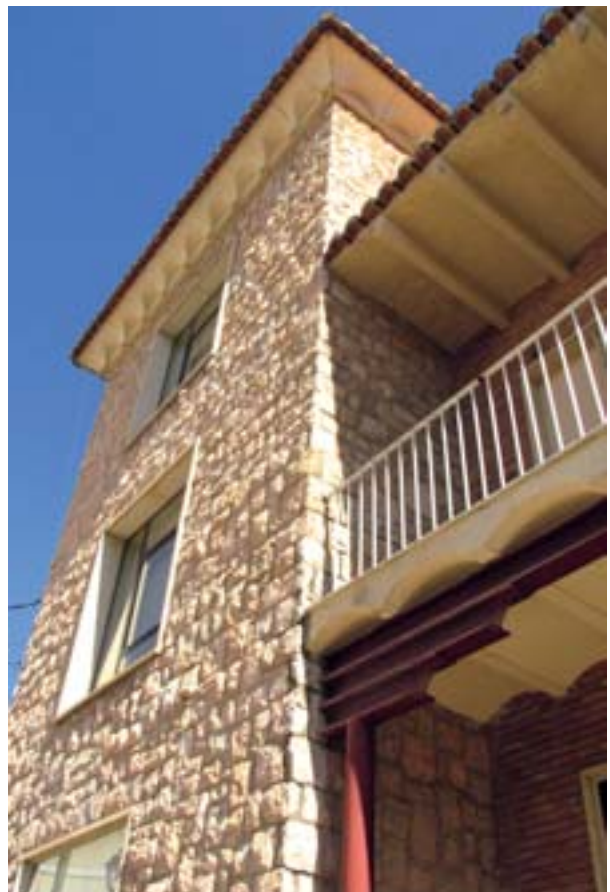
## Félix Jiménez de Requena

En una comarca eminentemente vitivinícola, no podía faltar una institución docente donde se impartan las materias imprescindibles para elaborar buenos vinos y ésta es la Escuela de Viticultura y Enología “Félix Jiménez”, antigua escuela de capataces bodegueros. Aunque la tradición de transmitir estas enseñanzas ya venía realizándose en Requena desde principios del siglo XX, es en el año 1960 cuando se funda la Escuela en la misma población, tal como la conocemos hoy. Desde entonces, chicos y chicas de toda España eligen este centro porque es pionero y porque saben que se convertirán en profesionales: empresarios que rentabilizarán la explotación familiar, enólogos que trabajarán en las bodegas o técnicos forestales que conservarán el medio natural.



**H**ace más de cuarenta años D. Pascual Carrión *–impulsor y fundador de la Escuela–* ya detectó una necesidad formativa y tuvo la iniciativa de crear un centro específico para impartir materias vitivinícolas, una escuela que iba a crear precedente en toda España. Porque de la Escuela de Viticultura y Enología “Félix Jiménez” de Requena sale una nutrida cantera de profesionales venidos desde todas partes del ámbito nacional ya que saben que este centro es un referente en la formación vitivinícola. Desde 1975, la Escuela ha presumido de tener esta especialidad, el único título de formación profesional existente en España hasta la creación de otras escuelas similares y de la licenciatura universitaria. En sus inicios, la enseñanza era un apéndice de la Estación de Viticultura de Requena y se ofrecían cursos de corta duración. Gracias a la buena acogida de los alumnos que conforman un perfil muy variado *–hay desde adolescentes hasta adultos–*, la Escuela fue ampliando su formación y sus instalaciones. Actualmente cuenta con dos especialidades *–Agraria y Alimentaria–* que a su vez se dividen en cuatro titulaciones: Técnico Medio y Técnico Superior Forestal, Técnico Medio en Elaboración de Vinos y Técnico Superior en Industrias Agroalimentarias. Dentro de sus instalaciones y servicios para el alumnado cuenta con residencia y comedor, laboratorios, una bodega, varios vehículos y un campo de seis hectáreas de viñedo conocido como “Los Coloraos” donde además hay un aula. El campo de prácticas es un escaparate de las últimas tendencias en la viticultura moderna, donde se cultivan diversas variedades de uva en espaldera. Según indica el director de la Escuela, Pedro Navarro *“dentro de la formación modesta que ofrecemos (FP), el nivel es altísimo porque disponemos de buenos medios e instalaciones y ante todo, de un buen equipo de personas –veinte docentes, de los que el 50% se dedican a la Enología– que se implican en la enseñanza de sus alumnos”*. Al finalizar los estudios en la escuela, los alumnos pueden continuar su formación en la facultad, realizando Ingeniería Técnica Agrícola y después pasar a la licenciatura en Enología. *“Los profesores están trabajando con el Ministerio de Educación, revisando las cualificaciones para diseñar un título único y común para todas las escuelas como la nuestra, que existen a nivel nacional”*, añade el director.

Esta inquietud permanente por transmitir una enseñanza adaptada a la realidad del sector, hace que además, en las aulas se imparta una formación complementaria como cursos monográficos, catas de vino y master. Además, la Escuela de Requena ayuda en la organización de otros centros de Viticultura y Enología, como es el caso de una escuela en Perú y también colabora con la Universidad Politécnica de Valencia para que algu-



## La Escuela de Viticultura y Enología "Félix Jiménez" sigue siendo una referencia en el mundo enológico

nas asignaturas de la licenciatura en Enología se imparten en las instalaciones del centro.

Este centro educativo está inmerso en una renovación continuada de sus instalaciones para ofrecer los mejores servicios y las últimas tendencias a sus alumnos, que en tan sólo diez años, han pasado de cuarenta a ciento setenta. Las primeras inversiones se destinaron a las aulas, los laboratorios, la red informática, el campo de prácticas y la bodega, destacando la instalación completa para la elaboración de cava, que se ha incluido recientemente. En los últimos años, la inversión se está centrando más en la rama forestal para que todas las secciones de la Escuela estén actualizadas. Estas mejoras se están emprendiendo gracias a la ayuda de la Diputación de Valencia, que desde los inicios, es la administración de la cual depende este centro.

La Escuela de Viticultura y Enología "Félix Jiménez" sigue siendo una referencia en el mundo enológico y está contribuyendo al progreso del sector económico más importante de la DO Utiel-Requena. De este modo, está cambiando la situación que se producía hace años cuando muchos padres facilitaban otros estudios a sus hijos para alejarlos del campo, mientras que hoy, pueden quedarse a estudiar en su comarca y convertir la viticultura y la enología en un trabajo digno y cualificado.



aroma

# Bodegas Fuso

juventud y tradición  
en perfecto maridaje

Si en la DO Utiel-Requena hay un ejemplo de empresarios jóvenes y luchadores, éste es el de los hermanos Fuster Soriano. Jesús, Amparo y Beatriz, desde que decidieron, en 1998 rehabilitar la vieja y abandonada Bodega Central en la pedanía de El Pontón (Requena) se han convertido en un modelo a seguir, combinando a la perfección su juventud con la tradición vitivinícola que han heredado de sus antepasados. “Aluvión” es la marca de sus vinos y quizás cuando los bautizaron, ya pensaron en el nombre idóneo porque, con ellos, iban a cosechar un *aluvión* de reconocimientos. En el primer año de funcionamiento de su bodega ya consiguieron la Medalla de Oro en el prestigioso Concurso Mundial de Bruselas. Con esta carta de presentación se pueden imaginar que la prometedora trayectoria de Bodegas Fuso, con sus tres propietarios al frente, sólo acababa de empezar.





Los jóvenes hermanos Fuster Soriano en su bodega

Cuando un cliente entra en Bodegas Fuso y pregunta por el gerente; Amparo y Beatriz ya no se sorprenden, pero sí lo hace el visitante al descubrir que ellas son las propietarias, junto con su hermano Jesús. Cada uno de los jóvenes se ocupa de un área de la bodega –*administración, promoción y enología, respectivamente*– pero podemos afirmar que entre los tres hacen todo el trabajo y de la forma más artesanal que se pueda imaginar. Y es que los hermanos Fuster Soriano, en tan sólo ocho meses y con sus propias manos, realizaron una asombrosa labor de rehabilitación y acondicionamiento de la bodega “*realizamos todos los trabajos; desde colocar el piso, limpiar el cañizo del tejado, pintar la bodega e incluso, hacer los agujeros en las paredes de los trullos, que en algunos casos tenían un metro de grosor*” –*indican*–. Una obra ardua si tenemos en cuenta que la bodega –*construida en 1931*– llevaba dieciséis años cerrada y que, anteriormente, se había utilizado como almacén, lo que les obligó a trabajar a tuestas sin saber la ubicación exacta de las bocas de los depósitos. Pero su esfuerzo mereció la pena porque hoy Bodegas Fuso mantiene su estructura original,

muy cuidada, y en sus 450m<sup>2</sup> alberga, entre otras instalaciones, la nave de crianza –*aprovechando las cavas o lagares subterráneos existentes*– y un bonito despacho de vino con exposición de aperos antiguos, donde además de la marca “Aluvión”, se pueden adquirir todos los vinos de la DO Utiel-Requena. Porque los propietarios de Bodegas Fuso promocionan la cultura del vino de la región y se puede afirmar, que son pioneros en el enoturismo. Su bodega está incluida en la Ruta del Vino de la DO Utiel-Requena y está abierta a las visitas todos los días del año –*incluso los fines de semana y festivos*–, al igual que la tienda familiar, situada a unos metros de la bodega, donde se pueden adquirir productos típicos de la gastronomía de esta zona como embutidos, aceite de oliva o bollos con jamón.

Y cuando hablábamos de que todo el trabajo pasa por las manos de Jesús, Amparo y Beatriz, lo afirmamos fehacientemente porque ellos mismos se ocupan desde del cuidado de sus cepas hasta el embotellado de sus vinos. Los hermanos Fuster Soriano cultivan las variedades tintas bobal, tempranillo, cabernet sauvignon, syrah y la blanca macabeo

en sus 30 hectáreas de viñedos con las que elaboran los vinos blancos y rosados jóvenes y los tintos superior, crianza y tradición, bajo la marca Aluvión y en ediciones limitadas.

El sistema de laboreo en la propiedad de Bodegas Fuso es totalmente tradicional: conducción en vaso, cultivo en secano, poda, rayuelo, deshojado y espora manuales, tal y como lo realizaban sus antepasados. Además, sus cultivos están avalados por la Producción Integrada que otorga la consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación, un sello de calidad que unido al de la DO Utiel-Requena, aporta unas características naturales y distintivas a los vinos "Aluvión". Para determinar el momento óptimo de la recolección, toman numerosas muestras de uvas y seleccionan las mejores bayas, realizando la vendimia en cajas para que los racimos lleguen a la bodega en las mejores condiciones para la vinificación. Los medios y sistemas de elaboración en la bodega son los mismos de antaño, como las largas maceraciones en depósitos subterráneos con suaves remontados. Una vez elaborados los vinos; unos pasan a descansar en las barricas ubicadas en la parte más antigua de la bodega –*los antiguos lagares que poseen unas condiciones naturales de temperatura y humedad propicias para la crianza*– y los caldos más jóvenes son embotellados. Todas y cada una de las botellas pasan por las manos de los tres hermanos, porque el método de llenado, embotellado, etiquetado, encorchado, encapsulado y colocación en rima, lo hacen de forma artesanal. De este modo, el control de los vinos en Bodegas Fuso llega a la máxima expresión y cada botella que nace, se convierte en una obra de arte. Aunque la mayoría de los vinos





Todo el trabajo pasa  
por las manos de Jesús,  
Amparo y Beatriz  
Ellos mismos se ocupan  
desde del cuidado  
de sus cepas hasta  
el embotellado  
de sus vinos

se venden al consumidor final en la propia bodega y en algunos restaurantes de la Comunidad Valenciana, el prestigio de Bodegas Fuso está llegando a otras regiones españolas como Madrid, Tarragona y Cádiz. Pero los hermanos Fuster no se plantean grandes producciones, éstas sus intenciones para el futuro: *“sí que diversificaremos, elaboraremos diferentes tipos de vinos probando con monovarietales y otras variedades, pero mantendremos nuestra línea de trabajo actual porque nos gusta lo que hacemos”*. Y en su modestia está el éxito; venden todo el vino que elaboran y ése es el mejor premio a su trabajo paciente.

#### **BODEGAS FUSO**

Ctra. Utiel, nº 10 · El Pontón (Requena)  
Tel y Fax: 96 230 42 12  
[www.bodegasfuso.com](http://www.bodegasfuso.com)  
e-mail: [bodegasfuso@teleline.es](mailto:bodegasfuso@teleline.es)

vinos artesanos



sabor

# La olla negra en “Las Viñuelas” de Sinarcas

En Sinarcas, uno de los municipios que componen la DO Utiel-Requena –situado al noreste de la zona– se encuentra “Las Viñuelas”, un centro de turismo rural pionero en esta comarca vitivinícola. Allí, en las instalaciones de su luminoso restaurante fuimos recibidos por su gerente, Juana Plaza y con ella recorrimos los más de 15.000 metros cuadrados de este albergue rural, enclavado en un entorno paisajístico privilegiado, al final de este tour nos esperaba un plato contundente y autóctono: la olla negra.



“Las Viñuelas”

**E**n 1997 se inauguró el complejo de turismo rural de “Las Viñuelas”. Se trataba de un proyecto puesto en marcha desde el ayuntamiento de Sinarcas que se hizo cargo de la inversión con la idea de arrendarlo y dar empleo en el entorno rural. Desde entonces hasta ahora “Las Viñuelas” ha sido modelo a seguir en la zona en cuanto a actividades deportivas, didácticas y lúdicas.

Desde hace cuatro años la explotación de “Las Viñuelas” corre a cargo de una empresa de cuatro socios. Uno de ellos es Juana Plaza, que ostenta la gerencia del complejo y es la cara visible del centro rural. Las instalaciones ocupan más de 15.000 metros cuadrados de un recinto vallado y ajardinado. Disponen de cinco habitaciones dobles en el edificio principal y nueve cabañas rústicas –*con cuarto de baño, agua caliente producida a través energía solar, habitación doble, altillo y salita con estufa de leña*– con capacidad cada una de ellas para seis u ocho personas. Además posee un edificio con un gran salón con chimenea para la celebración de reuniones y congresos, varias salas para usos diversos y el restaurante con vistas panorámicas a la sierra.

Los escolares son uno de los colectivos que más visita este centro, ya que se programan actividades con los colegios para poner en contacto con la naturaleza a los chavales. En Las Viñuelas se practica tiro con arco, equitación, se realizan rutas de senderismo y cicloturismo –*“hay programadas cinco rutas a pie y tres en bicicleta”, apunta Juana*–, enseñanza de prácticas rurales como hacer pan, hay rocódromo, cursos de aprendizaje de reconocimiento de la flora y fauna, etc.

Dos de los proyectos más inmediatos que se quieren llevar a cabo en “Las Viñuelas” es el acondicionamiento de la piscina, pero sobre todo ampliar la oferta turística a nuevos sectores: *“personal de empresas, asociaciones culturales, de amantes de la moto, asociaciones gastronómicas, etc”*, dice Juana.

Una de las ventajas del centro es, según Juana, la fidelidad de los clientes, *“hay grupos que desde la primera vez que estuvieron aquí han repetido cada año, lo mismo pasa con los grupos de escolares, muchos de los niños que venían los primeros años, lo siguen haciendo ahora convertidos en monitores”*. En este sentido, grupos familiares, de amigos y grupos profesionales entre otros también vuelven cada año a “Las Viñuelas” *“y aunque suene a tópico –añade Juana– todos formamos parte de una gran familia”*.

El centro permanece abierto todo el año, *“pero sin duda el periodo de más actividad es de marzo a septiembre, sin olvidar el otoño y por supuesto los puentes y las temporadas de Navidad y Semana Santa”*, dice Juana.



Juana Plaza gerente de “Las Viñuelas”



**CENTRO DE TURISMO RURAL  
"LAS VIÑUELAS"**

Camino Lobos-Lobos, s/n · Tel. y Fax 96 218 40 24  
46320 · Sinarcas · Valencia  
lasvinuelas@incitur.com  
www.lasvinuelas.incitur.com

Ahora, en la temporada de otoño ponen en marcha salidas al monte con un guía local de Sinarcas que conoce a la perfección el entorno y los lugares más emblemáticos de la zona que acompaña a un grupo de ocho o diez personas para buscar setas, diferenciarlas y recolectarlas con un criterio respetuoso con el medioambiente. *"Además la mayoría de ocasiones, cuando llegan los clientes del monte piden que les cocinemos las setas"*, dice Juana.

En lo referido al restaurante, *"nos centramos en una gastronomía casera y autóctona, porque además es lo que nos piden los clientes, ya que hemos comprobado que algún intento por hacer algún plato más internacional no ha tenido mucha aceptación"*, dice Juana Plaza que indica que forman parte del equipo humano dos excelentes cocineras sinarquenas que elaboran cualquier tipo de plato de cocina tradicional como el gazpacho con hongos, la lluvia de fideos o el embutido de cerdo, elaborado por ellas mismas. En esta ocasión ha sido la olla negra, un guiso que precisa de una cocción lenta y concienzuda, ingredientes de primera y que conquistará el paladar de los más exigentes.

En la temporada  
de otoño ponen  
en marcha salidas  
al monte  
con un guía local  
de Sinarcas  
para buscar setas

# receta

## INGREDIENTES

Judías de color, hueso de jamón y un trozo de jamón serrano, pie, oreja, hueso de espinazo y tocino –todo ello de cerdo–, carne de cordero, verdura –nabo, zanahoria, judías verdes–, patata, morcilla de cebolla de orza –curada en aceite– y sal

## ELABORACIÓN

Ponemos a cocer a fuego lento en una olla y durante una hora las judías, con el hueso de jamón, el jamón, la oreja y el pie todo bien troceado. Pasado este tiempo se añade a la olla la carne de cordero, el tocino, la verdura, la morcilla, patata, colorante y al final se le añade sal. El proceso total debe ser como mínimo de tres horas, a fuego lento y mejor si se realiza en un recipiente de barro.



BODEGAS SEBIRÁN  
C/ Pérez Galdós, 1  
46352 Campo Arcís (Requena) Valencia  
Tel: 34 96 2300618 • Fax: 34 96 2303966  
www.bodegassebiran.com  
e-mail: bodegassebiran@bodegassebiran.com

Horario de visitas:  
Mañanas: sábados y domingos: 11 a 14 horas  
Tardes: sábados: 16 a 18 horas

# Félix Cuartero García



Enólogo de vocación, Félix Cuartero es uno de los profesionales más reconocidos dentro y fuera de la DO Utiel-Requena, con una trayectoria loable. Defensor incondicional de la uva Bobal, toda su vida la ha dedicado a su pasión; el vino. Desde que en 1979 decidiera volcarse en la docencia, no ha parado de estudiar, de investigar y de transmitir todo lo que sabe. Las aulas y la bodega de la Escuela de Viticultura y Enología de Requena le aportan una de sus mayores satisfacciones. Y además, desde el curso pasado, también colabora con la nueva Licenciatura en Enología de la Universidad Politécnica de Valencia. Félix Cuartero se considera muy afortunado porque hace lo que le gusta, disfruta de su trabajo y eso se nota. No hay más que preguntarle a cualquiera de los cientos de alumnos –*venidos de todos los puntos de España*– que han tenido y tienen la suerte, de recibir sus conocimientos enológicos.

**A** la temprana edad de ocho años ya ayudaba a su padre en la bodega “La Ideal” de Venta del Moro y en el despacho familiar de vinos y licores que poseían en Requena y con diez años, realizaba sus primeros análisis en el laboratorio. Cuando cumplió la mayoría de edad, Félix Cuartero decidió estudiar Enología en la Estación de Viticultura y Enología de Requena y posteriormente en la Escuela de la misma ciudad, compaginando su formación con el trabajo “a jornal” en el campo y en diferentes bodegas de la DO Utiel-Requena para poder sufragarse los estudios. Su paso por las clases de la Estación le dejó una huella imborrable, la del célebre don Pascual Carrión, *“tuvimos la gran suerte de que viniera a la zona porque marcó las líneas de desarrollo de la enología de la Comunidad Valenciana y en concreto, de la DO Utiel-Requena. Nunca podremos agradecerle suficientemente lo que hizo por nuestros vinos”* –indica Cuartero–. Desde muy joven, Félix quiso demostrar –*primero a sí mismo*– que era capaz de trabajar en lo que le apasionaba sin necesidad de la supervisión de su padre, que por aquel entonces, gozaba de gran prestigio como enólogo en la zona. Y sin duda, *“El hijo de Cuartero”* –*“título” que llevó con mucha honra*– consiguió su objetivo e inició una trayectoria imparable y digna de admiración. Como director técnico trabajó en numerosas bodegas de Requena y de sus aldeas como Santa Clotilde, Fainsa, Coviñas, Cooperativa de Viticultores, La Merced, La Campesina, San Isidro de Hortunas, La Porterense, La Purísima de Los Pedrones y la Cooperativa Vinícola de Requena. Fue en ésta última bodega donde cerró su etapa como enólogo antes de adentrarse en la docencia, pero no sin antes, marcar tendencias pioneras como la puesta en funcionamiento de la primera línea de embotellado –*en 1976*– y también la elaboración del primer vino blanco de la DO Utiel-Requena, una apuesta muy arriesgada en una zona de tintos y en el contexto de esa época, pero que Félix Cuartero recuerda con cariño: *“el día que me despedí de la Cooperativa Vinícola para entrar como maestro en la Escuela, un socio se levantó y dio su “voto de agradecimiento” por mi labor, fue un gesto muy simbólico”*. Y es que a lo largo de su etapa profesional, se ha encontrado con muchos detractores por ser un defensor incondicional de la uva Bobal y de sus excelentes cualidades: *“hace más de 30 años cuando daba conferencias me miraban como un bicho raro pero hoy es posible demostrarlo: tenemos unos vinos completos de esta variedad que son nuestro valor diferenciador, cada región tiene algo que no tienen las demás y en la DO Utiel-Requena tenemos la Bobal. He probado muchos vinos de todo el mundo y los de Bobal siempre dan la cara, aunque también estoy a favor de las combinaciones varietales; usando como base nuestra uva autóctona y mezclando con otras mejorantes se*



*“Tenemos unos vinos completos de Bobal que son nuestro valor diferenciador, cada región tiene algo que no tienen las demás y en la DO Utiel-Requena tenemos esta variedad”*

*pueden obtener grandes vinos. Además, yo abogo por los aromas propios de la Bobal y no los de levaduras, porque esta variedad tiene unas cualidades únicas, sobre todo para los rosados y los tintos de maceración carbónica”.*

Desde que en 1979 comenzara su etapa docente, ha mantenido firme su peculiar filosofía, la de dedicarse exclusivamente a transmitir sus conocimientos a sus alumnos, con todo el cariño, como si se tratase de esos hijos que no ha tenido: *“mi vida es la enseñanza, yo no tengo cargas familiares y por tanto no necesito trabajar más, no quiero quitarles posibles puestos de trabajo a mis alumnos”* afirma rotundamente Félix Cuartero. *“Como yo venía de la empresa privada, creía que lo importante era hacer buen vino, pero en la Escuela entendí que lo imprescindible es que el alumno practique, que se equivoque mientras aprende, no cuando salga de las aulas y esté ya trabajando en una bodega”.* La mayor satisfacción de Félix es que sus antiguos alumnos y alumnas le feliciten, pasen a visitarlo o vayan a saludarle cuando viaja a otras regiones, porque según el maestro *“mi obligación es cumplir con el servicio que se me ha encomendado y debo hacerlo lo mejor que sé, estando a disposición de mis alumnos cuando me necesiten. Cuando acaba el curso siempre les digo que se acaba la relación profesor-alumno en el marco de la escuela, pero comienza la relación entre profesor y ex-alumno y ésta*

*es continua. Les estoy muy agradecido porque yo aprendo mucho y me obligo a estudiar permanentemente para transmitirles las últimas novedades”.* Enología, Cata, Instalaciones Bodegueras, Industrias Derivadas, Prácticas de Enología y de Microbiología son las asignaturas que Cuartero imparte en la Escuela de Viticultura y Enología “Félix Jiménez” de Requena, además de haber sido el responsable de la bodega experimental de este centro durante varios años. En esta escuela se ha formado y sigue formándose una rica cantera de jóvenes enólogos que están desarrollando un cambio radical en la elaboración de vinos. Y en este contexto, Cuartero y sus estudiantes han llevado a cabo investigaciones y experiencias innovadoras con la variedad Bobal, en las que han colaborado la Universidad Politécnica de Valencia y el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena y que además han sido reconocidas en encuentros como Enoforum o certámenes como Expo Córdoba con la obtención del premio Mezquita. Félix insiste en que este tipo de investigación debe ser permanente por parte de las administraciones porque el profesional no puede arriesgarse en la bodega, además los resultados deben ser públicos para que se puedan utilizar. Otros campos de investigación que para Félix también son necesarios son el riego, la hoja y la uva: *“debería existir un laboratorio para analizar las carencias de la hoja, ver las necesidades hídricas de cada viñedo –el riego es imprescindible siempre que la cepa tenga algo de sed– y conocer el terreno para ver qué tipo de abonado necesita. Además estamos estudiando mucho el vino pero deberíamos tener más datos sobre la uva”.*

En esta línea, Félix Cuartero realiza numerosas actividades siempre encaminadas a transmitir su experiencia, como catas y cursos de formación enológica, participa como jurado en diversos concursos o en proyectos de cooperación a través de la ONG Cerai. Félix ha viajado por todo el mundo para imbuirse de la cultura del vino de las diferentes regiones donde se elabora, pero una de las visitas que sin duda más le ha complacido es la que realizó a Perú para poner en marcha dos escuelas similares a la de Requena *“es muy halagador, ya han salido dos promociones y a veces me llaman para hacerme consultas. Debemos ayudar a las personas que necesiten desarrollar sus proyectos, porque no hay que darles el pescado, sino enseñarles a pescarlo”.*

Félix Cuartero ha vivido de primera mano el cambio de la DO Utiel-Requena y está sorprendido del progreso que se ha alcanzado: *“en los últimos diez años ha sido espectacular, con la tecnología actual todo cambia rápidamente y nuestra zona está muy bien preparada, los profesionales se han adaptado en un tiempo récord. Aunque lo lógico es que primero se hubiesen realizado cambios estructurales en el viñedo, la innovación*



*Llegó antes a las bodegas porque las mejoras en el campo son más lentas y es más difícil convencer al viticultor sin que vea resultados. Pero los enólogos han podido demostrar la calidad de los vinos Utiel-Requena y todo el mundo se está concienciando. Hace años, cuando en Francia tuvieron problemas con la filoxera necesitaron seguir exportando porque poseían un mercado establecido y se vinieron a Rioja a elaborar los típicos Burdeos e hicieron que esta zona iniciase un desarrollo pionero. Mientras, en la DO Utiel-Requena hemos vivido muy cómodos porque vendíamos el vino a través de las firmas exportadoras del Puerto de Valencia –que han ayudado mucho al repunte de la comarca–, pero como ya existía el viñedo, las uvas, las bodegas, las técnicas, la tecnología, hemos conseguido dar un cambio radical, sólo que nos cogimos tarde al carro y ahora debemos correr mucho, pero con pasos cortos, para alcanzar a los punteros. Debemos guiarnos con la experiencia anterior pero combinándola con el estudio y la tecnología adecuada a cada momento. Yo siempre digo que nuestros abuelos eran grandes maestros de la enología porque trabajaban en bodegas infames en unas condiciones pésimas y sin embargo hacían buenos vinos. Actualmente es España se elaboran vinos de calidad ya en todas las regiones, por tanto todavía debemos elevar más la calidad de los nuestros”. Félix indica que a Utiel-Requena le falta mejorar en la comercialización para ser una DO fuerte en todas las fases, pero*

también hace otras sugerencias sabias para llegar a tener el máximo prestigio y que éste redunde en todas las agentes del sector: *“debemos ver lo que tenemos en nuestra zona; una gran extensión de viñedo –la mayoría de Bobal– porque es difícil producir otros cultivos. La producción es alta y los viticultores necesitan incrementarla para sobrevivir, por tanto debemos mantener, como mínimo la calidad actual sin pasarnos con los precios. Lo ideal sería elaborar un vino de Bobal que esté en la cúspide, un vino de referencia, que arrastre a otros más asequibles, así la DO se conocería más, se podría comercializar toda su producción y el viticultor podría vivir dignamente, también de su trabajo”.*

Y cuando le proponemos que nos recomiende un plato con su maridaje, esto es lo que Cuartero nos apunta: *“la principal premisa es el gusto del consumidor; que cada persona beba el vino que le apetezca con el plato que le guste, porque lo idóneo es beberlo a gusto. Pero sí que destaco que la temperatura del vino sea la adecuada (en un blanco que nunca baje de 10º y en un tinto reserva que no pase de 22º), y que la textura del plato sea similar a la del vino para disfrutar de ambos. Pero como defensor de nuestra Bobal no podría despedirme sin recomendar un clásico: los rosados Utiel-Requena con los arroces de la Comunidad Valenciana y carnes blancas y los tintos jóvenes de maceración carbónica, que combinan de maravilla con cualquier plato”.*



# Vicente Alapont Raga

## un defensor del binomio vino y salud

Vicente Alapont Raga, presidente del Colegio de Médicos de Valencia, es un amante del vino y aprovecha sus constantes compromisos sociales *–y también familiares–* para disfrutar de un buen caldo. Alaba y defiende el cambio y la calidad que han experimentado los Utiel-Requena y, sin quererlo, se convierte en prescriptor. Amable, cercano y buen conversador, nos acercamos a este médico estomatólogo para conocer sus “sensaciones” sobre el vino.



**V**icente Alapont Raga se licenció en Medicina y Cirugía en la Facultad de Zaragoza en el año 1971; es especialista en medicina interna y aparato digestivo. Ha ejercido la especialidad en el Hospital Clínico de Valencia y en los centros especializados de las localidades valencianas de Játiva, Aldaya y, en la actualidad, en un centro de la ciudad de Valencia. Fue elegido presidente del Ilustre Colegio Oficial de Médicos de Valencia en el año 1996. Además de la medicina privada, es el único presidente en la historia del colegio que ejerce en la seguridad social y por su marcado carácter dialogante y participativo está en contacto permanente con entidades sociales, sanitarias, ONG's, asociaciones de consumidores y amas de casa, sin olvidar la decena de entidades de carácter sanitario y extrasanitario a las que pertenece como socio y miembro activo.

*“No soy entendido”, sentencia humilde, “pero creo que aprecio el buen vino y entiendo por buen vino el que enriquece una comida, el que potencia y mejora el sabor de los platos a los que acompaña”. “Toda la ceremonia que envuelve la cata de un vino, me parece complicada, sin embargo me gusta apreciar el aroma, observar la transparencia o ver cómo se adhiere el vino a la copa”, dice Vicente Alapont.*

En este sentido, asegura que ha conocido más y mejores vinos desde el cargo que representa y que le lleva a tener que asistir a comidas y cenas de carácter social: *“me gusta descubrir nuevos vinos, cosechas y nuevas zonas vitivinícolas”*; en este sentido afirma categórico que ha tenido la oportunidad de conocer la evolución de la Denominación de Origen Utiel-Requena: *“ha sido un despegue tremendo, de unos años a esta parte el cambio de esta zona vitivinícola ha sido radical y creo que se debe a una buena simbiosis entre el esfuerzo de los enólogos y bodegueros en elaborar vinos de más calidad junto con una acertada política de marketing para saber comunicarlo”*.

Vicente Alapont defiende que *“el buen comer”* no está reñido con *“una buena alimentación”*. En este sentido, el presidente del Colegio de Médicos de Valencia fue pionero en la puesta en marcha de la Escuela de Alimentación: a principios de la década de los 80, creó *–junto con otros compañeros de profesión y de manera desinteresada–* la llamada Escuela de Alimentación, a través de la que ofrecían charlas y seminarios dirigidos a la sociedad sobre asuntos curiosos relacionados con la alimentación y la salud. *“Los temas se dividían en áreas principales como la osteoporosis, enzimas hepáticas, ácido úrico, colesterol, etc. La primera de estas experiencias se realizó en Aldaia y después se extendió a otros municipios del área urbana de Valencia. Todo ello se recogió en un libro –que con poco presupuesto– reunía todos los contenidos de la Escuela de Alimentación”*, asegura satisfecho. En este sentido *–y como hemos dicho*



*“De unos años a esta parte el cambio experimentado por Utiel-Requena ha sido radical y creo que se debe a una buena simbiosis entre el esfuerzo de los enólogos y bodegueros”*



anteriormente- supuso una práctica precursora de los numerosos manuales, cursos, libros o programas en los medios de comunicación que ahora abundan y a los que ahora estamos muy acostumbrados, sin embargo hace quince años la información sobre nutrición era escasa y no llegaba a la sociedad.

En este afán por transmitir conocimientos nutricionales, Vicente Alapont, apunta que hace unos años *“se extendió la costumbre de abandonar la garnición de los platos de carne y eso produjo muchos problemas de salud por exceso de consumo de proteínas, esto no ocurre por ejemplo en países africanos puesto que la alimentación está basada en el consumo de cereales, ricos en fibra que es de lo que carecemos en los países desarrollados”*.

Defiende con fuerza el consumo de vino *–siempre con moderación–* en las comidas porque es *“una bebida tónica, energética y digestiva. Tonifica el sistema circulatorio, proporciona energía*

*a través de sus calorías y favorece la digestión gracias a su acidez que se ha constatado que es la que más se parece a los jugos gástricos”*. Siguiendo la defensa de las propiedades del vino asegura que es maravilloso *“porque sus componentes vitamínicos –toda la familia de vitamina B- lo hacen un alimento muy nutritivo. No existe una bebida en la que haya tantos componentes beneficiosos como el vino: reduce la tensión emocional y provoca efectos relajantes; en la tercera edad, aminora la depresión, tiene componentes que ayudan a reducir el colesterol, está demostrado que reduce en un 50% la arteriosclerosis, es preventivo en enfermedades cardiovasculares y facilita a los diabéticos a metabolizar el azúcar”*, concluye Alapont.

Defensor a ultranza de todo lo valenciano, asegura que han realizado en el Colegio de Médicos muestras de productos agroalimentarios valencianos, *“una iniciativa que tuvo mucho éxito y que vamos a repetir de nuevo con la ayuda del Conseller de Agricultura”*. En relación a la cultura vinícola es positivo y asegura que los consumidores valencianos tienen conocimiento de la existencia y calidad de los Utiel-Requena *“y en los restaurantes yo creo que los piden sin complejos puesto que son vinos fantásticos, pero hay que romper con el intrusismo enológico que hay de otras zonas y que los valencianos incluyan nuestros vinos en sus comidas”*. Por otra parte apunta también que los responsables de bodegas *“deben hacer un esfuerzo por acercarse a los consumidores a través de catas y actividades didácticas y divulgativas que a buen seguro que van a ser muy bien acogidas”*.

Para terminar y como viene siendo habitual en todos los entrevistados, Vicente Alapont como amante de la buena gastronomía y buen valenciano se decanta por un guiso tradicional: *“una típica paella bien elaborada y acompañada de un buen tinto de media crianza de Utiel-Requena”*.

*“el vino es una  
bebida completísima:  
es tónica,  
energética y digestiva”*

# Utiel-Requena

## CUPÓN DE SUSCRIPCIÓN

“color, aroma, sabor”, es una publicación gratuita de la DO Utiel-Requena, si desea que la reciba un amigo/a, o modificar sus datos índiquelo en las siguientes líneas.

Nombre del lector / empresa / entidad: .....

Deseo que también la reciba: .....

Dirección: ..... CP: .....

Localidad: ..... Provincia: .....

Recorte este cupón y envíelo a CRDO Utiel-Requena. C/ Sevilla, 12 edificio BODEGA REDONDA - 46300 UTIEL (Valencia) o al fax 96 217 42 49, también puede solicitarla a través de [info@utielrequena.org](mailto:info@utielrequena.org)

## Las políticas de comunicación y de distribución deben ir unidas para conseguir el éxito en la venta de vinos

Esta es una de las conclusiones que se desprende de las VIII Jornadas Vitivinícolas de la DO Utiel-Requena

Las campañas de comunicación deben ir unidas al establecimiento de una buena red de distribución, según se desprende de las conferencias ofrecidas por el periodista especializado en vinos, Carlos Delgado y el responsable de la empresa de distribución Exclusivas Raïm, Manuel Seguí, en el marco de las VIII Jornadas Vitivinícolas que se celebraron el pasado 15 de julio en la sede del CRDO Utiel-Requena.

Carlos Delgado manifestó que los hábitos de los consumidores han ido cambiando: *“hace un tiempo el vino era parte fundamental de la dieta y se tomaba en la comida diaria, como complemento alimenticio –con consumos cercanos a los 80 litros por persona y año–, pero ha evolucionado, de necesidad a hábito, y hoy el vino se percibe como elemento placentero, con una vertiente cultural. Actualmente hay un exceso de producción y un descenso en el consumo –30 litros por persona y año, según las estimaciones más optimistas–, por eso aparece la figura del prescriptor, porque al vino se le pide más”*. En este sentido, Carlos Delgado añadió que a pesar del descenso en el consumo, *“se gasta más en vinos de calidad y por tanto, las políticas de comunicación deben dirigirse a destacar el producto entre la masificación enológica”*. En cuanto a la DO Utiel-Requena, el periodista aseguró que la calidad *“es una asignatura superada”* y añadió que sin duda, será la próxima denominación de moda.

Por su parte, el gerente de la empresa distribuidora Exclusivas Raïm, Manuel Seguí, aseguró en su exposición las ventajas que ofrece delegar la comercialización de los vinos en una compañía especializada, ya que no sólo ofrece un servicio logístico, *“sino que la distribuidora de vinos es la imagen de la bodega allá donde la representa”*. Para Manuel Seguí es imprescindible la colaboración entre bodega y distribución en un mercado de excedentes en el que se deben buscar nuevas vías de comercialización y crear diferentes líneas de producto para evitar el conflicto entre los canales de comercialización.

Cuatro enólogos de bodegas representativas de la DO Utiel-Requena –Rafael Orozco de Coviñas; Modesto Francés, de Cooperativa Agrícola de Utiel; Daniel Expósito, de Dominio de la Vega y Pablo



Carlos Delgado durante su ponencia



Enólogos de varias bodegas de la DO Utiel-Requena

Ossorio de Bodegas Murviedro– participaron en una mesa redonda en la que expusieron sus experiencias en técnicas de elaboración innovadoras –*fermentación en barrica, premaceración, envejecimiento en barricas de 500 litros, maceración carbónica y microoxigenación*– realizadas mayoritariamente con la variedad Bobal, natural de esta zona. Todos los enólogos –*formados en la Escuela de Viticultura y Enología de Requena*– coincidieron en que la calidad del fruto es básica para elaborar vinos de calidad.

Para finalizar estas jornadas, los representantes del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena realizaron una sesión, de carácter informativo, dirigida a los viticultores y bodegueros, en la que explicaron los puntos modificados en el Reglamento y las normas para la campaña de vendimia, con el objetivo de mejorar siempre la calidad e imagen de los vinos Utiel-Requena para así poder vender en el actual mercado, cada vez más complejo.

Las Jornadas Vitivinícolas de la DO Utiel-Requena, que tuvieron una gran acogida entre el sector, con una participación masiva, fueron inauguradas por la Directora General de Modernización de Infraestructuras Agrarias, Emma Iranzo. Ampliación de las ponencias de las Jornadas Vitivinícolas en [www.utielrequena.org](http://www.utielrequena.org)

**La bodega de la DO Utiel-Requena, Vera de Estenas, presentó su web en el centro comercial Hipercor · Ademuz**



El restaurante del centro comercial Hipercor de Valencia fue el escenario, el pasado 8 de julio, de la presentación de la nueva página web de Vera de Estenas, Viñedos y Bodegas ([www.veradeestenas.es](http://www.veradeestenas.es)).

A esta presentación asistió el Director General de Producción Agraria de la Consellería de Agricultura, José Ramón Pascual y estuvo dirigida exclusivamente a periodistas especializados en enogastronomía.

Tras la presentación, el restaurante “Villa Da Vinci” de Moraira elaboró diversos platos que fueron maridados con vinos de la propia bodega. El maridaje estuvo dirigido por el prestigioso sumiller valenciano Pedro Torres, que ha sido finalista en el concurso “Nariz de Oro 2004”:

Vera de Estenas, se estrena con este sitio web que ha sido diseñada con el objetivo de “obtener la máxima compatibilidad entre las plataformas y navegadores más utilizados, para que pueda ser visualizada correctamente por la inmensa mayoría de los ordenadores actuales”, manifestó Rafael Gómez, el especialista que ha creado la web.

[www.veradeestenas.es](http://www.veradeestenas.es) es una herramienta eficaz de esta emblemática bodega que servirá de escaparate para los clientes a nivel nacional e internacional ya que tiene versiones disponibles en español y en inglés.

La imagen digital de Vera de Estenas es fiel a la filosofía de la bodega con un concepto de limpieza en la presentación de las diferentes páginas y rapidez en la descarga. Hay que mencionar también que, al margen de la trayectoria de la bodega y la descripción de su exquisita gama de vinos, existen contenidos muy útiles para el navegante como la sección de notas de prensa con información actualizada y para facilitar el acceso a la finca –ya que esta bodega ofrece visitas concertadas a grupos– desde la web se puede imprimir un útil plano de localización. La página contiene amplia información gráfica a través de la que se aprecia la belleza de Casa Don Ángel, la finca de viñedos y la casa solariega en la que está enclavada esta bodega.

#### **VERA DE ESTENAS, VIÑEDOS Y BODEGAS**

Finca Casa Don Ángel, junto a N-III, km. 266  
46300 Utiel (Valencia)

Tel: 96 217 11 41 · Fax: 96 217 43 52

[www.veradeestenas.es](http://www.veradeestenas.es)

e-mail: [estenas@veradeestenas.es](mailto:estenas@veradeestenas.es)

## **Inaugurada la nueva Cooperativa de Viticultores de Los Ruíces**

La bodega posee la última tecnología y ha supuesto una inversión de 3,4 millones de euros

El 23 de julio fue inaugurada la nueva Cooperativa de Viticultores en la pedanía requenense de Los Ruíces por la Directora de Modernización de Infraestructuras Agrarias, Emma Iranzo y por el Director General de Producción y Comercialización Agraria, José Ramón Pascual.

La bodega, que fue construida en un tiempo récord de seis meses –entre marzo y septiembre de 2003 para poder elaborar la primera cosecha de ese año– ha supuesto una inversión de 2,5 millones de euros, aunque el proyecto total asciende a 3,4 millones de euros.

La nueva cooperativa, que ocupa una nave de 2.000 m<sup>2</sup> con anexos, está ubicada dentro de una parcela de 15.000 metros a las afueras del casco urbano y rodeada de viñedos.

Las instalaciones cuentan con diversa maquinaria de última tecnología como dos descargaderos con tolvas, bombas, estrujadoras, despalilladoras y 18 depósitos autovaciantes para la fermentación con una capacidad de 47.555 hectólitros de vino.

En los próximos tres años, la empresa tiene previsto completar el proyecto con la construcción de una nave de barricas y la planta embotelladora.

Este año la cooperativa ya funciona a pleno rendimiento elaborando las uvas de variedades tintas; bobal y tempranillo, y de variedades blancas; macabeo y tardana, procedentes de las 500 hectáreas de viñedos que poseen los socios propietarios.

La Cooperativa de Viticultores de Los Ruíces nace por la inquietud de 25 socios de la aldea, o con viñedos en el término de la misma, que en un principio pensaban crear una asociación para vender la uva de sus propiedades, pero que al valorar su producción conjunta de casi 5 millones de kilos, decidieron fundar una nueva cooperativa.

#### **COOPERATIVA DE VITICULTORES DE LOS RUÍCES**

C/ Mayor, s/n 46353 Los Ruíces · Requena  
Presidente: Felipe Martínez: 620 20 29 67



## Bodegas Sebirán presenta su nuevo vino 100 % tempranillo



Bodegas Sebirán ha sacado al mercado su nuevo vino Coto D'Arcís elaborado exclusivamente con la variedad tempranillo. Los viñedos de la bodega se encuentran sobre una extensión de 96 hectáreas, de donde tras una rigurosa selección de las mejores uvas, se ha elaborado este complejo vino de tempranillo. La fermentación se ha realizado en depósitos de cemento cubiertos con resinas epoxi, controlando la temperatura y con una maceración de 12 días.

Aun siendo un vino joven y de carácter frutal, se dejó decantar durante todo el invierno en depósitos de cemento para que precipitasen todos sus posos, realizándose una clarificación espontánea. Posteriormente se introdujo en barricas nuevas y de segundo año de roble francés y americano durante un periodo de 3 meses, siendo embotellado en la pasada primavera.

Este último proceso da al Coto D'Arcís Tempranillo un carácter muy afrutado y con un ligero toque de madera.

### BODEGAS SEBIRÁN

Pérez Galdós, 14 · 6352 · Campo Arcís · Requena  
Tel.: 962 300 618 · Fax: 962 303 966  
bodegassebiran@bodegassebiran.com  
[www.bodegassebiran.com](http://www.bodegassebiran.com)

## [www.bodegacasapastor.com](http://www.bodegacasapastor.com): el escaparate de Bodegas Casa Pastor en internet

Bodegas Casa Pastor ya puede visitarse en la Red, a través de su recién estrenada web: [www.bodegacasapastor.com](http://www.bodegacasapastor.com) que se presenta como una herramienta rápida, sencilla y útil que ofrece información de la bodega, sus viñedos y sus vinos, que se comercializan con el mismo nombre de la firma.

*Bodegas Casa Pastor*

### BODEGAS CASA PASTOR

C/ Travesía Industria, nº 5  
46352 Campo Arcís · Requena  
Tel: 962 338 111 · Fax: 962 338 105  
info@bodegacasapastor.com  
[www.bodegacasapastor.com](http://www.bodegacasapastor.com)



## Pedro Moreno 1940 amplía sus instalaciones

La bodega Pedro Moreno 1940 está ampliando su capacidad de proceso de uva en 2.000.000 de kilos por lo que la vinificación total podrá alcanzar los 7.000.000 de Kg. en condiciones sanitarias y de control de temperatura óptimas.

La bodega tiene su origen en una modesta instalación de elaboración de vinos construida por 1940, con mucho esfuerzo, por Pedro "El Moreno", ubicada en la localidad de Jaraguas. Este negocio fue creciendo a medida que iba ampliando su extensión de viñedo propio, hasta llegar a la década de los 60 cuando el fundador cedió la gestión a sus hijos que continuaron la actividad, embotellando los vinos "Viña Turquesa" y "Dulce Tertulia", hasta 1998 cuando la tercera generación se hace cargo de las Bodegas poniendo en marcha el proyecto de la consecución del primer reserva. Un vino que recuerda en su nombre de "Llano de la Cueva" el paraje que recibió la primera plantación de bobal hecha por "el Moreno" y que, en el año 2000 o sea 60 años más tarde, ha servido de base para la construcción de la nueva bodega que, actualmente sigue ampliándose.



### PEDRO MORENO 1940

Bodegas s/n  
46311 Jaraguas · Venta del Moro  
comercial@pedromoreno1940.es



## El Consejo Regulador aprueba una nueva designación para regular los vinos de máxima calidad de la variedad **Bobal**

Con este nuevo tipo de vinos se protegerán los viñedos viejos de Bobal, la variedad originaria de la región

**B**obal Clásico es el nuevo tipo de vino que podrá elaborarse en la Denominación de Origen Utiel-Requena, tal y como ha aprobado el Pleno del Consejo Regulador.

Esta designación es una apuesta más por parte del Consejo Regulador para seguir elevando la calidad de los vinos de la Denominación de Origen y sobre todo, por promover los vinos típicos elaborados con la variedad Bobal, natural de la DO Utiel-Requena y que supone el 80% de la superficie total de viñedo.

*“Bobal Clásico” queda reservada para aquellos vinos tintos, con o sin crianza, amparados por la DO Utiel-Requena, elaborados con uva de la variedad Bobal procedente de viñedos con más de 50 años de antigüedad y con un rendimiento inferior a 3.000 kg. Los viñedos no podrán ser regados salvo autorización previa del Consejo Regulador y deben figurar identificados de forma diferenciada del resto de los viñedos. Los vinos tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5% y superar la cata organoléptica realizada por el Comité de Cata, de acuerdo con sus normas, igual o inferior a 30 puntos”* es la definición que se recoge en el artículo del Reglamento del Consejo Regulador para regular este nuevo vino de máxima calidad que se convertirá en el elemento diferenciador de la DO Utiel-Requena con respecto a otras denominaciones vinícolas.

Los vinos que obtengan la designación “Bobal Clásico” deberán superar unos requisitos muy estrictos y para iniciar este proyecto, el Consejo Regulador creará, en primer lugar, un registro específico de los viñedos de Bobal de más de 50 años, con lo que se revalorizarán los viñedos viejos de calidad, frenando así su arranque indiscriminado y protegiendo el legado que posee esta región.

La inscripción en este registro de “Bobal Clásico” la podrá hacer cualquier viticultor que posea y/o explote un viñedo que cumpla con las características definidas y siempre que exista el respaldo de una bodega de la DO Utiel-Requena que haya manifestado su intención de elaborar un “Bobal Clásico” a partir de estos viñedos.

La designación “Bobal Clásico” se unirá a los tres nuevos tipos de vino “*Madurado en barrica*”, “*Tinto tradición*” y “*Vinos de licor*” –que se pueden elaborar en la DO Utiel-Requena desde la anterior modificación del Reglamento, en el año 2001– con el objetivo de buscar nuevos segmentos de mercado donde competir, siempre apostando por la calidad y diferenciación de los vinos Utiel-Requena.

## BOBAL CLÁSICO “VIÑA LA PICARAZA”

El precursor de la designación innovadora “Bobal Clásico” es José María Sanchís Cañamares, propietario de la bodega Finca La Picaraza, que propuso este nuevo tipo de vino al Consejo Regulador. Bajo la marca “Viña La Picaraza” Bobal Clásico se presenta un tinto de crianza procedente de viñas viejas de esta variedad de uva, elaborado en trullos de cemento, según la tradición de la comarca. El vino ha pasado una larga maceración de los hollejos y ha madurado diez meses en barricas nuevas de roble americano. Como notas de cata se puede decir que el vino “Viña La Picaraza” es de capa alta, tánico y suave en un perfecto equilibrio entre la fruta de Bobal y las características del roble.



bobal clásico

## El Conseller de Agricultura, Pesca y Alimentación presentó la aprobación de la Ley del Vino en la DO Utiel-Requena, el corazón del viñedo de la Comunidad Valenciana

El Conseller de Agricultura, Pesca y Alimentación, Juan Cotino, anunció la aprobación de la Ley del Vino – el pasado 10 de septiembre, la misma mañana que la había conformado el Consell– en su visita a la Denominación de Origen Utiel-Requena. El marco elegido fue la centenaria Bodega Redonda, sede del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena.

Juan Cotino, en su promesa de visitar la región para conocer de cerca las inquietudes del sector vitivinícola, se reunió con los representantes del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena.

El Presidente del CRDO Utiel-Requena, Fausto Pozuelo –*haciéndose eco del sector*– le transmitió los problemas y reivindicaciones prioritarias para esta zona: *“la bajada de las rentas de los viticultores y la disminución del consumo de vino está provocando una migración, sobre todo de la gente joven y esto conlleva también una falta de mano de obra en el sector. Las bodegas cada vez se encuentran con más dificultades para introducir sus vinos en el mercado, por lo que es imprescindible la ejecución de promociones continuas para posicionar la DO. Otros problemas –indicó Pozuelo– es la escasez de recursos destinados a la investigación, tanto en viticultura como en enología, la necesidad de dotar a los vinos de mesa con una designación nueva (Vinos de la Tierra – Indicación Geográfica Protegida) para que tengan un hueco en el*

*mercado, que hoy no poseen. La búsqueda de estabilidad de la renta agraria debe pasar por un compromiso serio entre la administración y el sector vitivinícola, apostando por los contratos agrarios”*

Una reclamación unánime del sector fue la de desburocratizar, en la medida de lo posible, los trámites para que los agricultores reciban las ayudas directas (de reestructuración, adquisición de maquinaria, implantación de jóvenes agricultores y ayuda a zonas desfavorecidas de montaña).

El Presidente del CRDO Utiel-Requena sugirió desarrollar un Plan Estratégico del Vino de la Comunidad Valenciana y una Mesa del Vino, como observatorio permanente del sector vitivinícola para garantizar la viabilidad del mismo.

Cotino habló de las actuaciones que tiene previstas desde su consellería. Uno de los objetivos del nuevo conseller es agilizar los trámites burocráticos que deben sufrir los viticultores. Para ello, ha solicitado una audiencia a la Ministra de Agricultura para conocer la disponibilidad de presupuesto, pondrá en marcha un plan de descentralización de la Consellería y realizará planes integrales por comarcas. Aprovechando la red de oficinas comarcales existente se realizará un análisis en profundidad de las necesidades y según afirmó Juan Cotino, le gustaría tener un borrador de actuaciones listo en el plazo de seis meses.



El conseller de Agricultura, Pesca y Alimentación, Juan Cotino a su llegada al Consejo Regulador

### 33 bodegas presentarán sus vinos en “Las Añadas de Utiel-Requena”, exclusivamente a los profesionales de la hostelería y la distribución

El prestigioso restaurador Sergi Arola, fue el conductor de la presentación y elaboró dos platos con vino de Bobal, variedad autóctona de la DO Utiel-Requena

Un total de 33 bodegas de la Denominación de Origen Utiel-Requena ofrecieron una degustación de sus mejores vinos el jueves 11 de noviembre en la tradicional presentación “Las Añadas de Utiel-Requena”. En esta duodécima edición, “Las Añadas de Utiel-Requena” ha cambiado la tendencia que había adquirido como gala para pasar a ser una presentación especializada y se realizará exclusivamente para público profesional en la terraza del centro comercial “El Corte Inglés” de la avenida de Francia, en Valencia.

El famoso restaurador, Sergi Arola, fue el encargado de dirigir esta presentación. Arola –que es Premio Nacional de Gastronomía 2003 y propietario del prestigioso restaurante La Broche de Madrid– elaborando ante los invitados unos platos basados en vinos de la variedad tinta Bobal, natural de la DO Utiel-Requena.

“Hemos dado un giro a Las Añadas de la DO Utiel-Requena ante la necesidad de realizar una presentación exclusiva para los profesionales que quieren conocer los vinos de nuestra región y gestionar sus compras con las bodegas. Realizamos esta presentación única para ellos, que estará dirigida por un restaurador ejemplar en el ámbito nacional como es Sergi Arola. Sin embargo, no queremos que se pierda la idea originaria de hacer una gran fiesta de los vinos Utiel-Requena; esta gala será a finales de diciembre en la comarca, será una jornada de puertas abiertas para todo el público”, ha indicado presidente del CRDO Utiel-Requena, Fausto Pozuelo.

A esta edición de “Las Añadas de Utiel-Requena” están invitados restaurantes de la provincia de Valencia, enotecas, empresas distribuidoras, así como medios de comunicación. En esta presentación se pretende dar a conocer los nuevos vinos de la reciente cosecha y también los de añadas anteriores. Las bodegas de Utiel-Requena presentarán, por tanto, una cuidada selección de vinos blancos, rosados, tintos, crianzas y reservas, en una oportunidad única para los profesionales, de conocer la amplia diversidad de vinos y cavas que se elaboran en esta región vitivinícola del interior de la provincia de Valencia.

### El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena galardonado con el Premio *Dirigentes Comunidad Valenciana* en la categoría de Calidad

El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena ha sido seleccionado por los lectores y la editorial de la revista especializada en economía “Dirigentes”, para recibir el Premio *Dirigentes Comunidad Valenciana* en la categoría Calidad.

El Presidente del CRDO Utiel-Requena, Fausto Pozuelo, recogió el premio y agradeció: “en nombre de todos los viticultores y bodegas de la DO Utiel-Requena este reconocimiento público a la calidad de los vinos de esta región. Nos enorgullece haber obtenido este premio junto con otras empresas y entidades de gran relevancia en la economía de la Comunidad Valenciana como Feria Valencia, Grupo Aguas de Valencia, Grupo Inerzia, Autoridad Portuaria de Castellón, Ciudad de las Artes y las Ciencias, Ayuntamiento de Valencia, Arcelor Planos Sagunto, IVEX y Marina D’Or”.

Este premio -añadió Fausto Pozuelo- es muy importante y me gustaría que sirva para que todos los valencianos y valencianas conozcan que existen vinos de gran calidad en su tierra y para que los consuman”.

La entrega del galardón fue el pasado jueves, 7 de octubre en el Edificio de La Bolsa de Valencia.

#### BODEGAS PARTICIPANTES EN LA 12ª EDICIÓN DE “LAS AÑADAS DE UTIEL-REQUENA”

Dominio de la Vega	Hijos de Ernesto Cárcel
Coviñas	Bodegas Ejarque
Gandía	Criadores Artesanos
Pago de Tharsys	Virasa
Casa Pastor	Ibervino
Murviedro	Emilio Clemente
Torroja	Bod. Rebollar-Ernesto Cárcel
Torre Oria	Luis Torres
Enotec	Vegalfaro
Coop. Agrícola Utiel	Coop. La Protectora
Pedro Moreno 1940	Bodegas Iranzo
Vereda Real	Más de Bazán
Latorre Agrovinícola	Ortiz Latorre
Casa del Pinar	Vinícola Requenense
Vera de Estenas	Ecovin · La Noria
Sebirán	Cherubino Valsangiacamo
Romeral Vinícola	

# las añadas



## BODEGAS EMBOTELLADORAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN UTIEL-REQUENA

- **HIJOS DE ERNESTO CARCEL S.L.**  
Bodegas, 5 - El Rebollar · Requena 46391  
96 2303608 - 96 2303608
- **PURÍSIMA CONCEPCIÓN COOP. V.**  
Ctra. Almasa, 12- Los Pedrones · Requena 46355  
96 2336032 - 96 2336103
- **NTRA. SRA. MILAGRO COOP. V.**  
Extramuros, s/n - Los Ruices · Requena 46353  
96 2334029 - 96 2334053
- **SAN ISIDRO LABRADOR COOP. V.**  
Extramuros, s/n - Campo Arcís · Requena 46352  
96 2300914 - 96 2300914
- **VINÍCOLA REQUENENSE COOP. V.**  
General Pereyra, 7 - Requena 46340  
96 2300350 - 96 2303102  
covinense@infonegocio.com
- **EL PROGRESO COOP.V.**  
Mayor, 20 - San Antonio · Requena 46390  
96 2320027 - 96 2320027
- **COVIÑAS, COOP. V.**  
Rafael Duyos , s/n - Requena 46340  
96 2301469 - 96 2302651  
covinas@covinas.com
- **VITICULTORES DE REQUENA COOP. V.**  
Albacete, 14 - Requena 46340  
96 2301070 - 96 2301795 - 96 2301070  
requena@fecoav.es requecoop@hotmail.com
- **DOMINIO DEL ARENAL S.A.**  
Ctra. Pontón a Utiel, s/n - San Juan · Requena 46390  
96 2320001 - 96 2320624  
info@dominiodelarenal.com
- **IBERVINO S.L.**  
Arrabal, 52 - Requena 46340  
96 2304803 - 96 2305246  
lbervino@terra.es
- **SAN ANTONIO DE PADUA COOP. V.**  
Carretera Sinarcas, s/n - La Torre · Utiel 46321  
96 2182094 - 96 2182094
- **VIRGEN DEL LORETO COOP. V. · COVILOR**  
Comercializan con ANECOOP  
Antonio Bartual, 21  
Monforte, 1 entlo.  
Las Cuevas · Utiel - Valencia 46313. 46010  
96 2182053 - 96 3938509  
96 2182055 - 96 3938510  
coop-cuevas@resone.es  
vins@anecoop.com
- **CASA DEL PINAR**  
Ctra. Los Isidros · Venta del Moro, km. 3  
Venta del Moro 46310  
96 2139008 - 96 2139120
- **BODEGAS SISTEMAS**  
Avenida Arrabal, 43-5ª  
Requena 46340  
96 2300607 - 96 2302260  
cabildero@ole.com
- **AGRÍCOLA DE UTIEL, COOP. V.**  
San Fernando, 18 - Utiel 46300  
96 2171157 - 96 2170801  
vino.utiel@coop.credit.es
- **VITIVINÍCOLA LA PROTECTORA COOP. V.**  
Román Ochando, 1 - Sinarcas 46320  
96 2315436 - 96 2315436  
coop-sinarcas@resone.es
- **BODEGAS PEDRO MORENO 1940, S.L.**  
Bodegas, s/n - Jaraguas · Venta del Moro 46311  
962185208 - 96 218 52 08  
comercial@pedromoreno1940.es
- **AUGUSTO EGLI · CASA LO ALTO**  
Ctra Venta del Moro Los Isidros, s/n - Venta del Moro 46310  
96 2139101 - 96 213 9097 ca-egli@cae.ch
- **COOPERATIVA DEL CAMPO**  
Teatro, 10 - Camporrobles 46330  
96 2181025 - 96 2181351  
coop-camporrobles@resone.es
- **VITIVINÍCOLA SANTA RITA COOP. V.**  
Ctra. Caudete, s/n - Fuenterrobles 46314  
96 2183008 - 96 2183008
- **BODEGAS MURVIEDRO**  
Ampli. Pol. "El Romeral", s/n - Requena 46340  
96 2329003 - 96 2329002  
murviedro@murviedro.es
- **BODEGAS GANDÍA, S.A.**  
Ctra. Cheste a Godelleta, s/n - Chiva 46340  
96 2139029 - 96 2524242 - 96 2524243  
gandia@gandiawines.com
- **CHERUBINO VALSANGIACOMO S.A.**  
Ctra. Cheste a Godelleta, km.1 - Chiva 46340  
96 2510451 - 96 2511361  
cherubino@cherubino.es
- **TORRE ORIA, S.L.**  
Ctra. Pontón a Utiel, Km 3 - El Derramador · Requena 46390  
96 2320289 - 96 2320311  
torreoria@torreoria.com
- **LA INMACULADA COOP. V.**  
Pza. Romeral, s/n - Casas de Eufemia 46352  
96 2334075 - 96 2334181
- **LATORRE AGROVINÍCOLA, S.A.**  
Ctra. Requena, 2 - Venta del Moro 46310  
96 2185028 - 96 2185422  
vinos@latorreagrovinicola.com
- **VERA DE ESTENAS, VIÑEDOS Y BODEGAS**  
Finca Casa Don Ángel - Utiel 46300  
96 2171141 - 96 2174352  
veradeestenas@terra.es
- **BODEGAS GIL CARRIÓN, C.B.**  
Tonejeros, 2 - Valencia 46024  
96 3310531 - 96 3306438
- **ASTURIANA DE VINOS, S.A.**  
Ctra. AS-18 km.4 - Porceyo 33292  
98 530132 - 98 530553  
comercial@asturvisa.com
- **ROMERAL VINÍCOLA, S.L.**  
Pol.Ind. "El Romeral", 1-2 - Requena 46340  
96 2303665 - 96 2304991  
romeralvinicola@romeralvinicola.com
- **DISCOSTA NORTE, S.L.**  
Dompñor Ribadeo 27700  
98 2128900 - 98 2128641  
discosta@hotmail.com
- **RESERVAS Y CRIANZAS REQUENENSES · RECRIRE**  
Santa Ana, 18 - San Antonio · Requena 46390  
96 2304353 - 96 2320062  
recrيره@hotmail.com
- **DOMINIO DE ARANLEÓN**  
Ctra. Caudete, s/n - Los Marcos · V. del Moro 46310  
96 363 16 40 - 96 3636534  
maria@aranleon.com

- **BODEGAS IRANZO, S.L.**  
Ctra. Madrid, 60 - Caudete de las Fuentes 46315  
639 601 002 - 96 2319282  
info@bodegasiranzo.com
- **VINOS VIURE, S.L.**  
Luis Santángel, 22 - Valencia 46005  
96 3950013 - 96 3740363  
puntokviure@xpress.es
- **CRIANZO, S.L.**  
San Agustín, 10 - Requena 46340  
96 2300016 - 96 2304256  
crianzo@hotmail.com
- **BODEGAS SEBIRÁN, S.L.**  
Pérez Galdós, 1 - Campo Arcís - Requena 46352  
96 2300618 - 96 2303966  
bodegassebiran@bodegassebiran.com
- **BODEGAS PROEXA, S.L.**  
Ctra Caudete, s/n - Los Marcos - V. del Moro 46310  
96 3890877 - 96 3890877
- **ENOTEC, S.L.**  
Avda. Lamo de Espinosa, 32 E - Requena 46340  
96 2304245 - 96 2301087
- **BODEGAS DEL INTERIOR, S.L.**  
Valencia, 9 - El Rebollar - Requena 46391  
96 2300584 - 96 2323079
- **BODEGA NOBLE, S.L.**  
Avda. Lamo de Esponosa, 32E - Requena 46340  
96 2301744 - 96 2304245
- **CRIAADORES ARTESANOS, S.L.**  
Pza. Generoso Planells, 4-2 - Utiel 46300  
96 2170028 - 650 924 669 - 96 2305032
- **VIRASA VINÍCOLA, S.L.**  
San Fernando, 19 - 11 - Utiel 46300  
96 2170301 - 96 2174135  
info@virasa.com
- **LA BARONÍA DE TURÍS, COOP. V**  
Ctra. Godelleta, 22 - Turís 46389  
96 2526011 - 96 2527282  
baronia@sistelcom.com
- **BODEGAS TORROJA, S.L.**  
Nogueral, 3 - El Azagador - Requena 46357  
96 2304232 - 96 2303833  
bodegas@bodegastorroja.com
- **BODEGAS REBOLLAR-ERNESTO CARCEL, S.L.**  
Paraje Santa Ana s/n - El Rebollar - Requena 46391  
607 436 362 - 96 3824834  
bodegasrebollar@carceldecorpa.es
- **BODEGAS PALMERA, S.L.**  
Bodegas, 11 - El Rebollar - Requena 46391  
96 2320720 - 96 2320720  
klaus.lauerbach@terra.es
- **BODEGAS MAS DE BAZÁN, S.A.**  
Ctra. Villar de Olmos, Km 2 - Requena 46340  
96 2303586 - 96 2138160  
masdebazan@agrodebazansa.es
- **VIÑA ARDAL**  
S.A.T. nº 60, C.V. Avda. Arrabal, 34 - Requena 46340  
96 2300230 - 96 2323085  
gilorozco@teletel.es
- **BODEGAS Y VIÑEDOS DE UTIEL**  
Alejandro García, 9 - Utiel 46300  
96 2174029 - 96 2171432  
export@bodegasdeutiell.com
- **BODEGAS FUSO, S.L.**  
Ctra. Utiel, nº 10 - El Pontón - Requena 46357  
96 2304212 - 96 2304212  
bodegasfuso@teletel.es
- **BODEGA "LA NORIA" · ECOVIN**  
Ctra. Utiel-Camporrobles, Km 2 - Utiel 46300  
96 2139123 - 962 963563 - 96 2139123  
vino@lanoria-ecovin.com
- **BODEGAS EJARQUE, S.L.**  
Játova, 10 - El Rebollar - Requena 46391  
96 230 09 49 - 91 650 83 44 - 96 230 09 49 - 91 650 22 19  
lalcacer@infonegocio.com haba\_man@gva.es
- **FINCA SAN BLAS · BODEGA LABOR DEL ALMADEQUE**  
Santa Rosa, 3 C - Valencia 46021  
96 337 5617 - 96 337 0707  
info@fincasanblas.com
- **ECOVITIS S.A.T. -267**  
Pol. Ind. "El Romeral", parcela 13 - Requena 46340  
96 2323099 - 96 232 3048  
info@ecovitis.com
- **CUEVA · Cultivo Uvas Ecológicas Vinos y Afines**  
Mayor, 2 - La Portera - Requena 46357  
96 234 5025 - 609 757 872  
cuevasl@ono.com
- **VIÑEDOS Y BODEGAS VEGALFARO**  
Ctra. Pontón-Utiel, km. 3 - El Derramador - Requena 46390  
616 982817 - 639 118 301  
vegalfaro@lycos.es
- **BODEGAS VEREDA REAL, S.L.**  
San Sebastián, 85 - Requena 46340  
96 23036 56 - 651 813 411 - 96 2302543  
veredareal@wanadoo.es
- **HOYA DE CADENAS · BODEGAS GANDÍA**  
Finca Hoya de Cadenas - Utiel 46300  
96 2139029 - 96 2524242
- **BODEGAS EMILIO CLEMENTE ·FINCA CABALLERO**  
San Blas, s/n - Requena 46340  
676 617 865 - 96 147 05 03
- **BODEGAS Y VIÑEDOS LUIS TORRES**  
Cardona, 1 - Campo Arcís - Requena 46352  
96 2304398 - 699 917 543  
luistorresb@terra.com
- **DOMINIO DE LA VEGA, S.L.**  
Carretera Madrid-Valencia, km. 270. San Antonio - Requena 46340  
96 232 0570 - 96 232 0330  
info@dominiodelavega.com
- **CASA PASTOR**  
Travesía Industria, 5 - Campo Arcís - Requena 46352  
96 2338111 - 96 2338105  
www.bodegacasapastor.com  
info@bodegacasapastor.com
- **PAGO DE THARSYS**  
Ctra. N-III, km. 278,5. Paraje Fuencaliente, s/n - Requena 46340  
96 230 33 54 - 96 232 90 00  
pagodetharsys@pagodetharsys.com
- **SAT 266 LA CUBERA**  
C/ José Echeagaray, 7 - 46300 Utiel (Valencia)  
96 217 14 51
- **VIÑA TORRUBIA, S.L.**  
Ctra. Sinarcas,1 - 46300 Utiel (Valencia)  
96 217 1385
- **CHOZAS CARRASCAL, SL.**  
Finca El Carrascal, Vereda San Antonio  
46390 San Antonio - Requena (Valencia)  
96 341 03 95 - 96 316 80 67  
chozas@xpres.es
- **BODEGAS DAGÓN, SAT**  
Calle Cooperativa, 4 - 46310 Los Marcos - Venta del Moro (Valencia)  
96 217 80 56 - 652 66 75 21
- **BODEGAS ORTIZ LATORRE**  
C/ Teruel, 4 - 46313 - Los Corrales - Utiel (Valencia)  
96 218 22 16

